



Franciacorta Brut DOCG

Mosnel

| | |
|--------------------------------|--|
| Tipo | Vino frizzante |
| Origine | Italia, Lombardia |
| Produttore | Mosnel Camignone di Passirano |
| Maturazione | Almeno 24 mesi di fermentazione in bottiglia |
| Contenuto | 1.5 Lt |
| Conservazione | fino a 10 anni |
| Temperatura di servizio | 8 - 10°C |
| Contenuto alcolico | 12 % |
| Vitigni | Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder |
| Articolo n. | 13001300 |

Annotazioni

Dal 1979 l'armonico accordo delle uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero ad ogni vendemmia ricrea l'assemblaggio che rappresenta le fondamenta del loro stile.

Abbinamenti

È ideale come aperitivo, con ostriche, caviale, salmone o tutti gli antipasti di pesce, formaggi delicati, antipasti raffinati o semplicemente da gustare da solo.

Note di degustazione

Dopo quasi 24 mesi sui lieviti il Brut raggiunge il suo equilibrio ed è pronto per essere degorgiato. Il calice oro bianco ha perlage sottile e vellutato. Il profilo aromatico fine delle note floreali di sambuco e biancospino dona delicate sfumature alla freschezza del frutto, tra agrumi mediterranei e frutta bianca e gialla, con note di erbe aromatiche e mandorle. Il sorso ha gioiose proporzioni di freschezza e frutto con un finale persistente, che si tende raffinato e armonioso.